

GEBRAUCHSANWEISUNG

INSTRUCTION OF USE

KFT 9011 FS

TERMIKEL

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gewährt haben, indem Sie unser Kochfeld gewählt haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	5
VORSICHTSMAßNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME	5
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE.....	5
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN	6
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL.....	6
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	6
GERÄTEBESCHREIBUNG	6
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	6
ÜBERSICHT.....	7
BEDIENFELD	7
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	8
FUNKTION DER SENSORSCHALTFLÄCHEN	8
ANZEIGE.....	8
RESTWÄRMEANZEIGE	8
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....	8
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	8
KOCHFELD EIN UND AUSSCHALTEN.....	8
ZWEIKREIS KOCHZONE	9
TIMER.....	9
ANKOCHAUTOMATIK.....	10
STOP&GO FUNKTION.....	11
MEMORY-FUNKTION	11
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DES KOCHFELDES	11
BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG.....	12
KOCHEMPFEHLUNGEN.....	12
AUSWAHL DER LEISTUNGSSTUFEN	12
REINIGUNG UND PFLEGE.....	13
WAS TUN WENN... ..	13
UMWELTSCHUTZ	14
MONTAGEHINWEISE	14
ELEKTROANSCHLUSS.....	15

SICHERHEIT

Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber vom Glas entfernen.
- Es dürfen keine Änderungen an dem Gerät vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner eingebaut werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie. Diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Hausgerät ist nicht für den Gebrauch durch Anwender (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet, außer wenn sie durch eine verantwortliche Person im Gebrauch des Gerätes eingewiesen worden sind.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Hausgerät spielen.
- WARNUNG: Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.

Schutz vor Beschädigungen

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Vermeiden Sie mit den Töpfen an den Rändern der Glasscheibe zu stoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Wird das Kochfeld über einen Schubkasten eingebaut, so muss ein Zwischenboden im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden.
- Die Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät selber.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

Schutz vor weiteren Gefahren

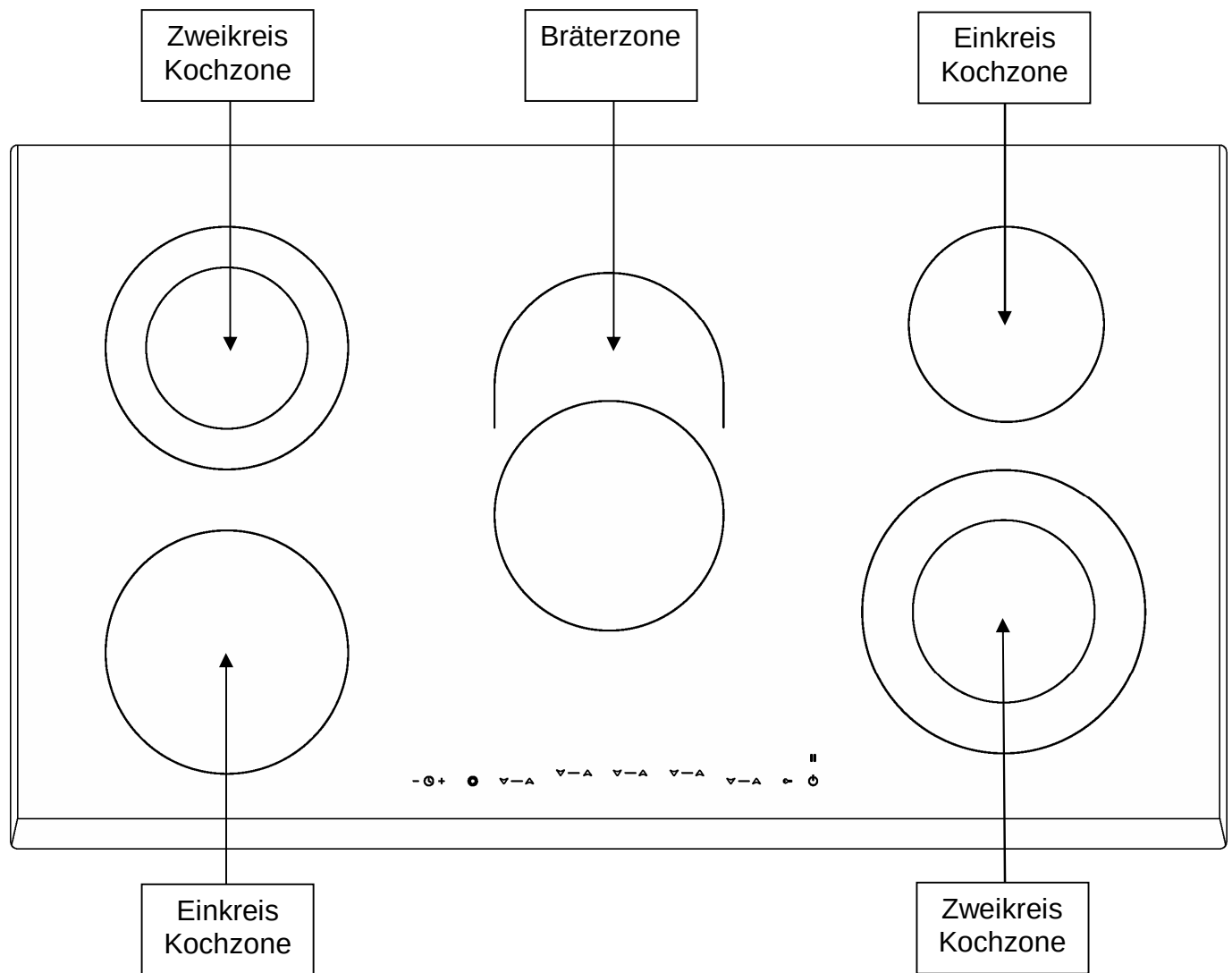
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone platziert ist. Der Pfannenboden muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.

GERÄTEBESCHREIBUNG

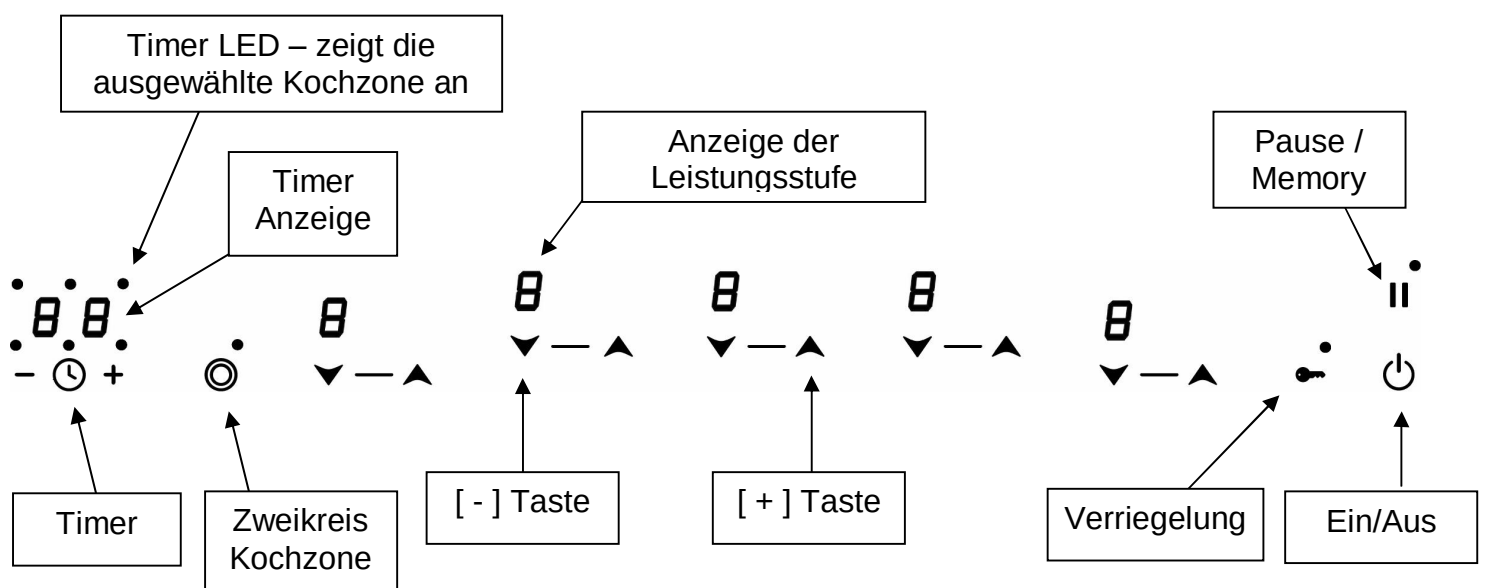
Technische Beschreibung

Typ	Gesamt Leistung	Kochzonen	Leistungsstufe	Durchmesser
KFT 9011 FS	9300 W	Vorne links Hinten links Mitte Hinten rechts Vorne rechts	1800 W 1700 / 700 W 2400 / 1500 W 1200 W 2200 / 1000 W	180 mm 180 / 120 mm 265 x 170 mm 145 mm 210 / 135 mm

Übersicht



Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie das Glas etwa eine Sekunde lang berühren, reagieren die Sensoren. Jede Reaktion der Sensoren wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Drücken Sie immer nur eine Sensortaste und nur wenn angegeben zwei Sensortasten zur gleichen Zeit.

Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Funktion</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
II	Pause	Pausefunktion ist aktiviert.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden: **Verbrennungsgefahr!**

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Zuerst das Kochfeld einschalten und dann die gewünschte Kochzone auswählen.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten:	Auf [] drücken	[0]
Ausschalten:	Auf [] drücken	Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung erhöhen	Auf [] drücken	[4] bis [9]
Leistung verringern	Auf [] drücken	[9] bis [0]
Ausschalten	Auf [] und [] drücken Oder auf [] drücken	[0] oder [H] [0] oder [H]

Erfolgt nach dem Einschalten der Kochzone keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 10 Sekunden aus, und die [0] erlischt.

Zweikreis-Kochzone

Die Zweikreis-Kochzone ermöglicht eine verbesserte Anpassung der Kochzone an den Topfboden.

- **Zweikreis Kochzone einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung auswählen	Auf [▲] oder [▼] drücken	[1] bis [9]
Zweikreis-Kochzone einschalten	Auf [☉] drücken	LED leuchtet
Auswählen der Kochzone	Auf [▲] oder [▼] drücken	[1] bis [9]
Zweikreis-Kochzone ausschalten	Auf [☉] drücken	LED erlischt
Auswählen der Kochzone	Auf [▲] oder [▼] drücken	[1] bis [9]

Timer

Mit dem Timer können Sie jeder Kochzone eine individuelle Kochdauer von 1 bis 99 Minuten zuweisen.

Timer Einschalten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Leistung auswählen	Auf [▲] oder [▼] drücken	[1] bis [9]
Timer auswählen	Gleichzeitig auf [+] und [-] drücken	[00]
Zeit reduzieren	Auf [-] drücken	[30] bis [00]
Zeit erhöhen	Auf [+] drücken	[00] bis [99]

Nach einigen Sekunden hört das Blinken auf. Der Timer ist programmiert und der Zeitablauf beginnt.

Timer ausschalten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [▲] drücken	[0] bis [9] und LED leuchtet
Timer auswählen	Gleichzeitig auf [+] und [-] drücken	Restlaufzeit
Minuten abstellen	Auf [-] drücken	[00]
Bestätigung	Gleichzeitig auf [+] und [-] drücken	[00]

Automatisches Ausschalten:

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird die Kochzone ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und es blinkt [00].

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur gleichzeitig [+] und [-] zu drücken.

Timer als Kurzzeitwecker:

Betätigung

Bedienfeld

Anzeige

Einschalten der Kochmulde

Auf [] drücken

[0]

Timer auswählen

Gleichzeitig auf [+] und [-] drücken

[00]

Zeit reduzieren

Auf [-] drücken

[30] bis [00]

Zeit erhöhen

Auf [+] drücken

[00] bis [99]

Nach wenigen Sekunden wird die Einstellung übernommen und das Blinken erlischt. Die Timer- und die Kochzonen-LED erlöschen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erfolgt ein akustisches Signal und die Anzeige [00] blinkt.

Drücken Sie gleichzeitig [+] und [-], um den Signalton und das Blinken abzuschalten.

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik ausgestattet. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

Aktivierung der Ankochautomatik:

Betätigung

Bedienfeld

Anzeige

Hohe Leistung aktivieren

Auf [] drücken

von [0] bis [9]

Ankochautomatik aktivieren

Auf [] drücken

[9] und [A] blinken
abwechselnd

Fortkochstufe auswählen
(z.B. « 7 »)

Auf [] drücken

[8] bis [1]

[7] und [A] blinken abwechselnd

Eingestellte Fortkochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min : Sek)
1	00:48
2	02:24
3	03:36
4	05:24
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	- : -

Abschalten der Ankochautomatik:

Sie können die eingestellte Ankochautomatik abschalten und den Kochvorgang durch die Wahl einer anderen Kochstufe weiterführen oder den Kochvorgang komplett beenden:

Betätigung

Bedienfeld

Anzeige

Leistung auswählen
oder

Auf [] oder [] drücken

[1] bis [9]

Kochzone ausschalten

Auf [] drücken

[0]

Die Kochzone ist nun ausgeschaltet.

Stop&Go Funktion

Diese Funktion erlaubt, das Kochen mit denselben Krafteinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

Aktivierung der Stop&Go Funktion

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Funktion	Auf [II] drücken für ca. 2 s	[II] auf der Anzeige
Ausschalten der Funktion	Auf [II] drücken für ca. 2 s	Leuchte blinkt
	Drücken auf [-] oder [+] einer Kochzone	Leuchte ist an.

Memory-Funktion

Nachdem man das Kochfeld ausgeschaltet hat, ist es möglich, an die letzten ausgewählten Einstellungen zu erinnern:

- Kochstand aller Kochzonen (Leistung).
- Minuten und Sekunden der Kochzonen, die durch die Zeitmesser programmiert wurden.
- Funktion "Ankochautomatik"

Das Rückrufverfahren ist das folgende

- Auf dem Anschlag unterstützen [0/I]
- Danach auf dem Anschlag [II] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen

Die vorhergehenden Einstellungen sind erneut aktiv.

Kindersicherung / Verriegelung des Kochfeldes

Um eine ungewollte Änderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, können die Sensortasten (außer der Ein-/Austaste [0/I]) verriegelt werden.

Verriegelung aktivieren:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Kochfeld einschalten	Auf [] drücken	[0] oder [H]
Kochfeld verriegeln	Auf [] drücken	LED leuchtet

Verriegelung abschalten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Kochfeld einschalten	Auf [] drücken	[L] auf alle Anzeige
	Auf [] drücken	LED aus

Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe.

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung erreicht wird, wird die Kochzone abgeschaltet.

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung (Minuten)
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

KOCHEMPFEHLUNGEN

Auswahl der Leistungsstufen

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade Gelatine, Joghurt ,
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber , Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelette Pfannkuchen, Linsen

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- **Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.**
- **Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.**
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

WAS TUN WENN...

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

In der Anzeige erscheint [C] oder [E]:

- Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

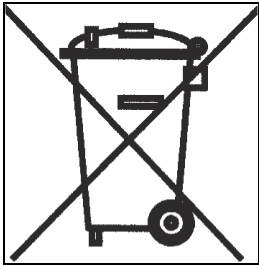
- Die Kochzone ist noch heiß [H]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]

Anzeige [II]:

- Finden Sie im Kapitel Stop&Go Funktion.

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclebar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig sind

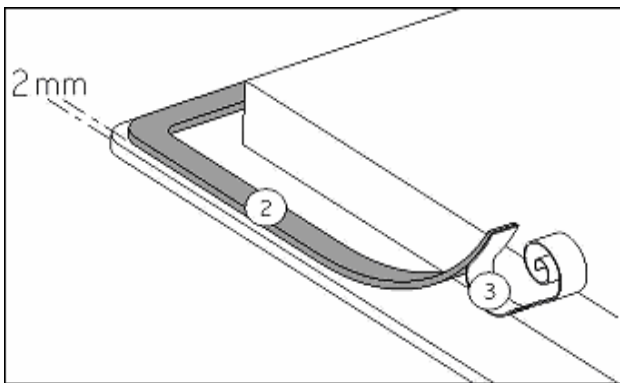


- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer **Altgeräte**.

MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

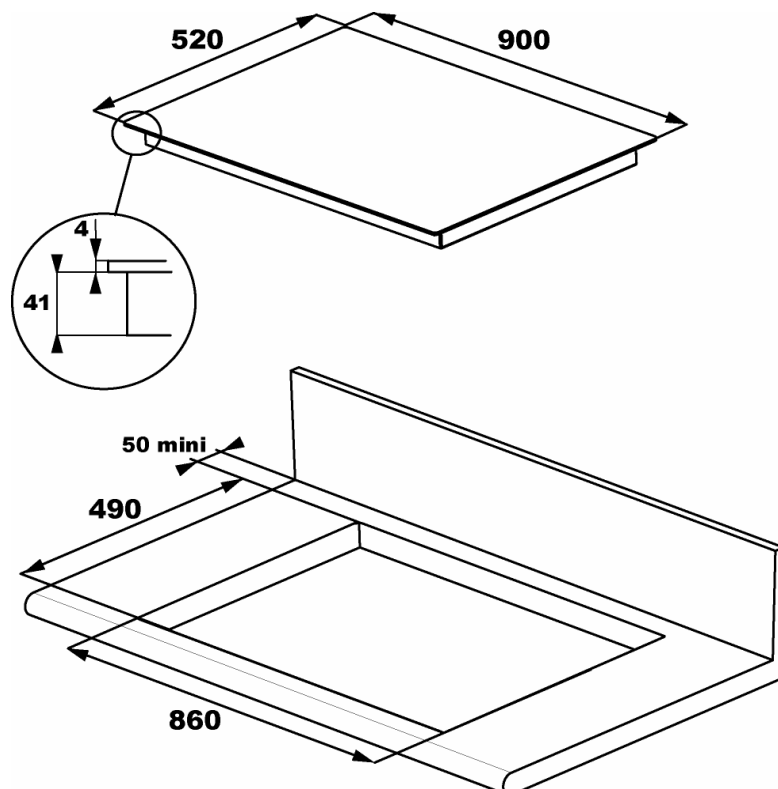
Dichtung Einbau :



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außenkante des Glases aufkleben.

Einbau :

- Einfüßdimensionen:



- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig**.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keiner mechanischen Belastung, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.

ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz isolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Bitte prüfen Sie das Typenschild, ob die erforderlichen Anschlusswerte mit denen Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen perfekt abgedeckt sein.

Achtung !

Der Schutzleiter muss an den gekennzeichneten Anschluss angeschraubt werden.

Netzanschlussleitung

Das Gerät muss mit einer Netzanschlussleitung TYP H 05 VV-F (PVC-isoliert) mit geeignetem Querschnitt entsprechend dem Anschlussschema angeschlossen werden.

Die Anschlussmöglichkeiten entnehmen Sie bitte dem Anschlussschema.

Die für Ihr Gerät zulässige Anschlussspannung und den zugehörigen Anschlusswert entnehmen Sie bitte dem Typenschild.

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
400V~ 50Hz	2 Phasen + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	mini 25 A *
400V~ 50Hz	3 Phasen + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	mini 16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6/1990 Norm



Anschluss des Kochfeldes :

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Anschlusskasten befinden.

Zweiphasen-Anschluss 400V~2P+N

Bringen Sie je eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2.

Befestigen Sie das Erdungskabel an die vorgesehene Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 oder 2 und die Phase L2 an Anschlussklemme 3.

Zweiphasen-Anschluss 400V~3P+N

Befestigen Sie das Erdungskabel an die vorgesehene Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L1 an Anschlussklemme 1, die Phase L2 an Anschlussklemme 2 und die Phase L3 an Anschlussklemme 3.

Achtung ! Die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen bzw. unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.

Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.

Die Anschlussleitung muss im Falle einer Beschädigung durch eine neue Anschlussleitung vom Hersteller oder seinem Kundendienst ausgewechselt werden.

Achtung: Falschanschluss kann die Leistungselektronik zerstören.

Garantiebedingungen

Dieses Gerät ist ein Qualitätserzeugnis. Es wurde unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut. Da es sich um ein technisches Gerät handelt, sind für Verkauf, Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebsetzung besondere Fachkenntnisse erforderlich. Deshalb dürfen Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebnahme nur durch einen zuständigen Fachmann erfolgen. Die nachstehenden Garantiebedingungen beschreiben den Umfang und die Voraussetzungen unserer Garantieleistungen abschließend. Neben dem Anspruch auf unsere Garantieleistungen stehen Ihnen die Gewährleistungsansprüche und sonstigen gesetzlichen Ansprüche gegen den Verkäufer zu. Unsere Garantieleistungen lassen diese Ansprüche unberührt.

1. Die Garantiezeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch die Rechnung, Lieferschein oder gleichwertiger Unterlagen nachzuweisen ist. In diesem Zeitraum erstrecken sich die Garantieleistungen über die Arbeitszeit, die Anfahrt und über die zu ersetzenden Teile. Bei gewerblicher Nutzung oder gleichzusetzender Beanspruchung (z.B. Nutzung durch mehrere Familien) ist die Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt.

2. Innerhalb der Garantiezeit werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen Termikel-Einbauvorschriften und -Betriebsanleitungen auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Transportschäden müssen binnen 8 Tagen nach Erhalt des Gerätes dem Verkäufer gemeldet werden. Email- und Lackschäden werden nur dann von der Garantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des Termikel-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas- oder Kunststoffteile bzw. Glühlampen.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Im Übrigen entscheiden wir über Art und Umfang der Garantieleistung nach Ermessen unter den z. Z. günstigsten Konditionen, wobei jedoch im Einzelnen gilt, dass die Reparatur der Geräte in der Regel am Aufstellungsort erfolgt; ausnahmsweise kann sie jedoch auch in den Räumen unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, welche sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland, Österreich, Benelux und Schweiz befinden. Durch die Instandsetzung der Geräte oder Ersatz einzelner Teile wird die Garantiezeit weder verlängert noch wird eine neue Garantiefrist für das Gerät in Gang gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Garantiefrist.

4. Wir übernehmen keine Garantie für Schäden und Mängel an Geräten oder deren Teilen, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung sowie bei Einbau von Ersatz- und Zubehörteilen, die nicht in unseren Listen aufgeführt sind. Bei Eingriffen in oder Veränderungen an dem Gerät durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Garantieanspruch.

5. Der Endkunde hat dem Kundendiensttechniker den freien Zugriff zu dem defekten Gerät zu ermöglichen. Evtl. Kosten, die dadurch anfallen, dass ein freier Zugriff zu dem defekten Gerät nicht möglich ist, gehen zu Lasten des Endkunden.

6. Alle durch Termikel Deutschland GmbH zu erbringenden Leistungen bedürfen einer Prüfung bzw. den Einsatz eines Termikel -Technikers oder eines durch Termikel autorisierten Vertragspartners. Bei unnötiger oder unberechtigter Inanspruchnahme unseres Kundendienstes gehen die damit verbundenen Kosten zu Lasten des Endabnehmers.

7. Die Haftung der Termikel Deutschland GmbH über die Garantieerklärung hinaus ist ausgeschlossen, sofern diese nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig durch Erfüllungsgehilfen oder Vertreter der Termikel Deutschland GmbH herbeigeführt wurden. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt. Bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit ist die Haftung nur dann ausgeschlossen, wenn der Schaden nicht auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung der Termikel Deutschland GmbH oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen beruht.

Bitte sorgfältig aufbewahren!

Kundendienst Deutschland (0049) 0 800 88 3333 0*

*(Service-Hotline, gebührenfrei aus dem Festnetz der Deutschen Telekom)

Kundendienst Österreich (0043) 0 810 000 207*

*(Service-Hotline, 0,06 EUR/Min. aus dem österreichischen Festnetz, Mobil ggfs. abweichend)

Kundendienst BENELUX (0031) 0 162435847

Kundendienst Schweiz (0041) 0 43 521 60 70

Bitte nennen Sie bei etwaigen Reklamationen die Modellbezeichnung sowie die Seriennummer des Gerätes. Darüber hinaus sind der Händler und das Kaufdatum zu nennen. Diese Angaben benötigen wir, um eine reibungslose Reklamationsbearbeitung sicherzustellen. Vielen Dank!

Termikel Deutschland GmbH
Spenglerstraße 22
59067 Hamm
www.termikel.de

Dear customer,

Thank you for having chosen our ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for later consulting.

SUMMARY

SAFETY	20
PRECAUTIONS BEFORE USING	20
USING THE APPLIANCE	20
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	21
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	21
OTHER PROTECTIONS	21
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	21
TECHNICAL DATA	21
APPLIANCE	22
CONTROL PANEL.....	22
USE	23
SENSITIVE TOUCHES.....	23
DISPLAY	23
RESIDUAL HEAT INDICATION.....	23
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT.....	23
BEFORE USING YOUR NEW HOB	23
STARTING-UP	23
EXTENSION ZONE.....	23
TIMER.....	24
AUTOMATIC COOKING	25
PAUSE FUNCTION.....	25
RECALL FUNCTION.....	25
CONTROL PANEL LOCKING	26
OPERATING TIME	26
COOKING ADVICES.....	26
MAINTENANCE AND CLEANING.....	27
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	27
ENVIRONMENT PROTECTION	28
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	28
ELECTRICAL CONNECTION	30

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be responsible for damage caused by installation or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: as steam may cause damage.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the hob whilst cooking using grease or oils that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Do not place any metallic object on the hob except for pans or cooking utensils. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This could become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the underside of the appliance is large enough (2cm). This is essential to guarantee correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. All cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off at the main electrical supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

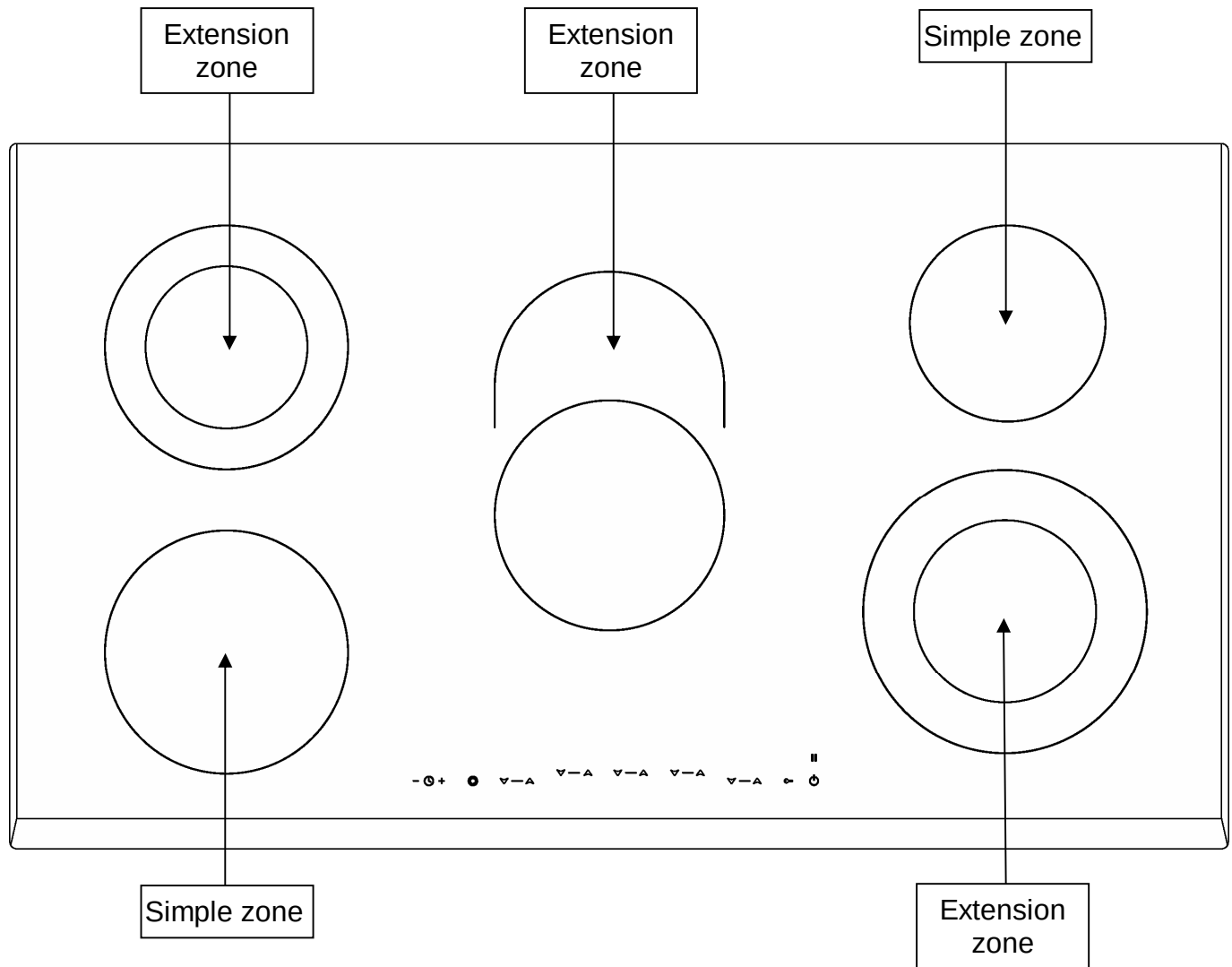
- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information from the retailer or from the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

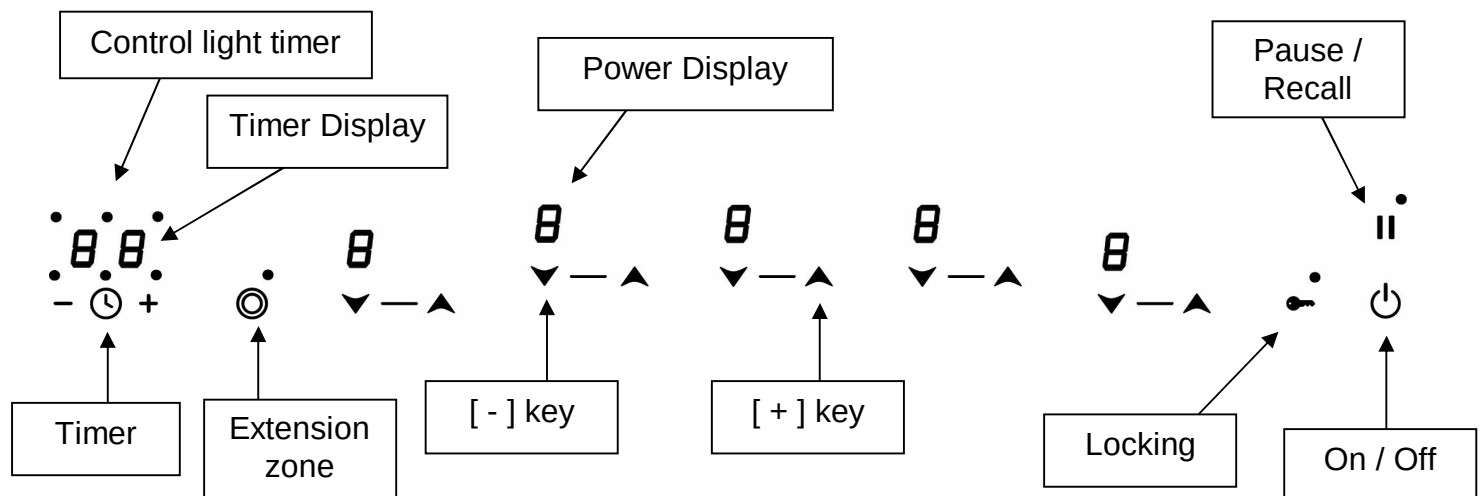
Technical data

Type	Total power	Heating zone location	Power	Diameter
KFT9011 FS	9300 W	Front left Rear left Middle Rear right Front right	1800 W 1700 / 700 W 2400 / 1500 W 1200 W 2200 / 1000 W	180 mm 180 / 120 mm 265 x 170 mm 145 mm 210 / 135 mm

Appliance



Control panel



USE

Sensitive touches

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

Touch only one key on the same time.

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	the heating zone is activated
1...9	Power level	Selection of the cooking level
A	Heat accelerator	automatic cooking
E	Error message	Electronic failure
H	Residual heat	the heating zone is hot
II	Pause	the hob is in pause

Residual heat indication

After the switch-off of the hob, the heating zone is still hot and indicates [H] on the display. The symbol [H] disappears when the heating zone may be touched safely.

When the residual heat indicator light is on, don't touch the heating zone and don't put any heat sensitive object on them. There are risks of burn and fire.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before using your new hob

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Starting-up

Start-up/ switch off the hob

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	touch the key []	[0]
To stop	touch the key []	nothing or [H]

Start-up/ switch off a heating zone

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Increase power	touch key []	[1] to [9]
Decrease power	touch key []	[9] to [1]
Stop	touch simultaneous [] and []	[0] or [H]

Extension zone

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the power level	Press [] or []	[1] to [9]
Switch off	Touch key []	Extension zone light is off
Select the power level	Press [] or []	[1] to [9]
Switch on	Touch key []	Extension zone light is

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all 4 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the “Egg Timer”**

The “Egg Timer” is independent from the heating zones. If this timer is on and you stop the hob, the “Egg Timer” will continue until the end of the time.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start:	Touch the key []	[0]
To select the “Egg Timer”	press once on timer key [-] and [+] simultaneously	[00]
Decrease the time	Press on timer key [-]	[30] goes to 29,28,27,
Increase the time	Press on timer key [+]	the time increases...

When the time reaches [00.] it is blinking and beeping.

- **To stop the “Egg Timer”**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To select the “Egg Timer”	Press once on timer key [-] and [+] simultaneously	the time displays
To stop the “Egg Timer”	Press on timer key [-]	displays [01]
	Press second time on timer key [-]	displays [00]

- **Setting and modification of the cooking time of a heating zone**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To select a heating zone	Press on key []	[1]
To select the power level	Press on key [] or []	[1] to [9]
To select the « Timer »	Press on timer key [-] and [+] simultaneously until the desired heating zone.	Timer control light from the desired heating zone is on
Decrease the time 29,28..	Press on timer key [-]	[30] goes to to
Increase the time	Press on timer key [+]	the time increases...

The time is configured and the cooking starts until the time reaches [00].

- **To stop the cooking time of a heating zone**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To stop the « Timer »	Press on timer key [+] and [-] Simultaneously until the desired heating zone	the time displays
	Press on timer key [-]	displays [01.]
	Press second time on timer key [-]	displays [00.]

If several timers are activated repeat the process.

- **Automatic stop at the end of the cooking time**

As soon as the selected cooking time is finished, the timer displays blinking [00] , a sound rings and the heating zone stops.

To stop the sound and the blinking it is enough to press the timer key [-] or [+].

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic “go and stop” cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, and then reduces automatically its power on the preselected level.

- **Start-up**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press on key [▲]	[1]
Full power setting	Press on key [▲]	[1] to [9]
Automatic cooking	Press on key [▲]	[9] is blinking with [A]
Power level selection (For example « 7 »)	Press on key [▼]	[9] [8] [7] [1] [7] is blinking with [A]

Power level	Automatic cooking time (Min : Sec)
1	00:48
2	02:24
3	03:36
4	05:24
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	- : -

- **Switching off the automatic cooking**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To stop the function	Press the zone key [▲] and [▲] simultaneously	[0]

Pause function

This function brakes the entire hob's cooking activity and allows restarting with the same settings.

- **Start up / Stop the pause function**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage Pause	Press [II] key	displays [II] in the heating zone displays
Stop the Pause	Press [II] key and press any key [+] or [-]	pause control light is blinking.

Recall Function

After switching off the hob (0/I), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Heat up function

The recall procedure is following:

- Press the key [0/I]
- Then press the key [II] within 6 seconds

The precedent settings are activated.

Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones, in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [0/I]).

Locking

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Hob locking	Press [🔒] key during 2s	Locking control light is on

Unlocking

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Unlocking the hob	Press [🔒] key during 2s and press any key [▲] or [▼]	Locking control is blinking

When you start and if the locking function is on, you have 10s to unlock the hob.

Operating time

The hob has an automatic time limit. The duration of continuous use of each cooking zone depends on the cooking stage

Power level	Max operating time (min)
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

COOKING ADVICES

Examples of power setting:

(The values below are indicative)

1 to 2	Melting, Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering, Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking, Simmering	Meat, liver, eggs, sausages,
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, waffles
9	Frying, roasting, Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn**.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-driven or pressure appliance.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up:

- The hob is badly connected to the electrical system.
- The protection fuse has blown.
- The locking function is activated
- The sensitive keys are covered by grease or water.
- An object is covering the control panel.

The symbol [II] displays :

- Refer to the chapter "Pause".

The symbol [E] displays :

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call the After-sales Service.

One or all cooking zones cut-off:

- The safety system has engaged
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and has overheated.

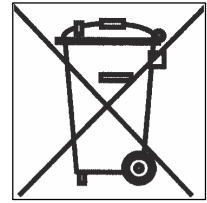
The automatic cooking system « go and stop » doesn't start-up:

- The cooking zone is still hot [H]
- The highest power level is set [9]
- The cooking level was engaged with [-]
- The packaging materials are ecological and can be recycled.
- The worn hob has to be eliminated in conformity with the rules are enforce in your place of residence.

ENVIRONMENT PROTECTION

- The packaging material is ecological and can be recycled.
- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.

- Don't dispose of your appliance with general household waste
- Get in touch with the waste collection centre of your local council that control the recycling of household appliances.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

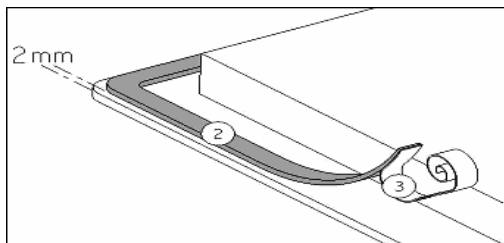
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.

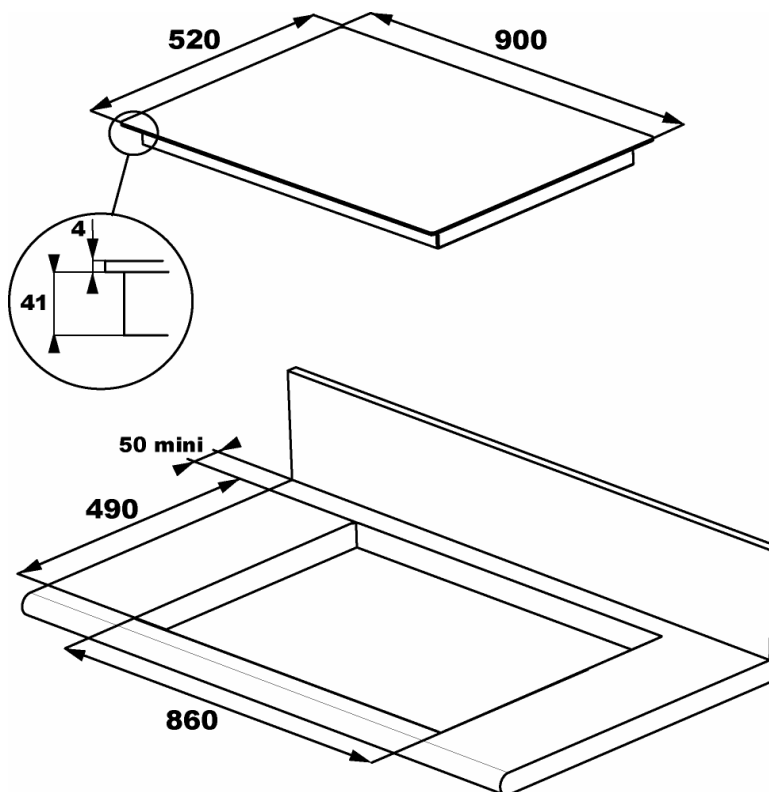
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet

Fitting - installing:

- The cut out sizes are:



- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob has to be fit, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- Guarantee **a space of 20 mm** under the bottom of the hob casing to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the hob, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guarantees a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The distance between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a minimum distance of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.

Caution!

This appliance can only to be connected to a network 230 V~ 50 / 60 Hz.

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover, use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
400V~2N 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	mini 25 A *
400V~3N 50/60Hz	3 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	mini 16 A *

(*) calculated with the simultaneous factor following standard EN 60 335-2-6/1990



Connection of the hob

Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal.

Biphase 400V~2N

Put a bridge between terminal 1 and 2.

Attach the earth to the terminal “earth”, the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to one of the terminals 1 or 2 and the Phase L2 to the terminal 3.

Triphase 400V~3N

Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to the terminals 1, the Phase L2 to the terminal 2 and the Phase L3 to the terminal 3.

Note: the bridges are installed during the factory check.

We cannot be held responsible for any accident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection

